



음식물쓰레기 줄이기! 왜 필요할까요?



음식물쓰레기란

식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 찌꺼기 등을 말합니다. 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지하고 있습니다. 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란하여 음식물쓰레기로 인한 환경문제가 지속해서 발생하고 있습니다.

음식물쓰레기를 20% 줄이면

음식물쓰레기는 수분이 많아 처리 과정에서 건조시설을 운영해야 하고 이를 사료화하고 재활용하기 위해서도 30%의 부재료를 혼합해야 하는 등 그 처리 과정에서 많은 자원과 비용이 필요합니다. 전 국민이 20%의 음식물쓰레기만 줄여도 연간 1,600억 원의 쓰레기 처리비용을 절감할 수 있습니다.



자원이 절약돼요

음식은 많은 자원을 들여 만들어집니다. 먹을 만큼만 재료를 구입하여 만들고 냉장고의 자투리 음식 재료를 활용하면 자원을 절약할 수 있습니다.



전 국민이 음식물쓰레기를 20% 줄이면 어떤 효과가 있을까요?

음식물쓰레기를 20%만 줄여도 연간 177만톤의 온실가스 배출량을 줄일 수 있습니다.



돈을 아낄 수 있어요

남은 음식물을 처리하는 데 많은 돈이 듭니다. 음식물을 남기지 않는 것은 돈을 아끼는 것과 같습니다.



환경을 보호할 수 있어요

음식물쓰레기는 환경(물, 토양, 공기 등)을 오염시킵니다. 음식물을 남기지 않고 남긴 것을 잘 활용하면 환경오염을 막아 깨끗하고 아름다운 지구를 만들 수 있습니다.



출처 : 음식물쓰레기관리시스템(www.citywaste.or.kr/), 서울특별시교육청 학교보건진흥원(bogun.sen.go.kr/)



10월 학교급식 식단 안내

3 Mon	4 Tue	5 Wed	6 Thu	7 Fri
 개 천 절	 시 험 기 간	 시 험 기 간	 시 험 기 간	 시 험 기 간
 대 체 공 휴 일	<ul style="list-style-type: none"> • 잡곡밥 • 조랭이떡국(1.5.6.) • 참나물무침(5.6.) • 건파래볶음(5.) • 치즈달걀비빔음(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) • 배추김치(9.) *827.9/53/377/4.5	<ul style="list-style-type: none"> • 김가루밥 • 유부팽이장국(5.6.) • 치커리사과무침(유자소스)(1.2.5.6.) • 모닝뱅크파스타(1.2.5.6.10.) • 돈육목살한입스테이크(5.6.10.12.18.) • 배추김치(9.) *1048.5/47.4/216.2/4.7	<ul style="list-style-type: none"> • 날치알김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.) • 콩나물국(5.) • 플레인오믈렛&케첩(1.2.5.6.12.) • 4색야채피클(12.) • 방울토마토(12.) • 총각김치(9.) *662.4/21.8/157/6.7	<ul style="list-style-type: none"> • 차수수밥 • 돼지국밥(5.6.9.10.) • 부추겉절이 • 오징어김치전(1.2.5.6.9.17.) • 깍두기(9.) • 채소스틱/쌈장(5.6.) *790.4/38.9/117.2/3.9
17 Mon	18 Tue	19 Wed	20 Thu	21 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 현미찰쌀밥 • 얼큰쇠고기무국(1.5.6.9.16.) • 콩나물무침(5.) • 로제치즈떡볶이(1.2.5.6.10.12.15.16.18.) • 통새우튀김&새우침(5.6.9.) • 배추김치(9.) *951.5/38.6/372.6/7.7	<ul style="list-style-type: none"> • 곤드레묵은지밥(1.5.9.10.) • 시금치국(5.6.) • 해물볶음우동(5.6.9.17.18.) • 후라이드치킨(1.2.5.6.12.15.) • 배추김치(9.) • 들기름양념장(5.6.) *907.6/50.1/251.9/7	<ul style="list-style-type: none"> • 검정쌀밥 • 순두부찌개(1.5.6.9.10.) • 피자돈까스(1.2.5.6.10.12.15.16.18.) • 배추김치/파김치(9.) • 요거트과일샐러드(1.2.5.11.12.) • 우리쌀식혜 *855.4/43.1/385.3/5.4	<ul style="list-style-type: none"> • 잡곡밥 • 우거지감자탕(5.6.9.10.) • 가지나물(5.6.18.) • 수제실파산적(1.2.5.6.10.15.16.18.) • 깍두기(9.) • 스틱젤리(1.2.5.) *914.2/30.5/205.8/4.2	<ul style="list-style-type: none"> • 차조밥 • 아욱된장국(5.6.) • 짜장불고기(1.2.5.6.10.) • 치킨텐더또띠아(1.2.5.6.12.15.) • 배추김치(9.) • 멜론 *945.1/54.5/221/4.5
24 Mon	25 Tue	26 Wed	27 Thu	28 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 현미찰쌀밥 • 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.15.) • 고등어무조림(5.6.7.) • 김가루실파무침(5.6.) • 총각김치(9.) • 에그타르트(1.2.5.6.) *892.2/39.2/162.8/4.2	<ul style="list-style-type: none"> • 찰기장밥 • 근대된장국(5.6.) • 보쌈(5.6.10.) • 납작군만두(1.5.6.) • 무말랭이김치(5.6.) • 배추김치(9.) *850.9/53.9/155/4.9	<ul style="list-style-type: none"> • 토마토생크림카레라이스(1.2.5.6.10.12.16.18.) • 유부팽이장국(5.6.) • 간장무채장아찌 • 닭다리바베큐구이(2.5.6.12.15.17.18.) • 배추김치(9.) • 딸기수제요거트스무디(1.2.) *967.9/50.6/339.5/5.2	<ul style="list-style-type: none"> • 울무밥 • 닭개장(1.5.9.15.) • 참나물무침(5.6.) • 갈비맛돈육강정(1.2.5.6.10.12.16.17.18.) • 배추김치(9.) • 꿀 *922.5/62.9/152.9/4.1	<ul style="list-style-type: none"> • 김가루밥 • 고기국수(1.5.6.9.10.) • 오이도라지무침(5.6.) • 미트볼맥앤치즈(1.2.5.6.10.12.15.16.18.) • 총각김치(9.) • 쿠키앤크림유유(2.) *947/42.3/87.1/4
31 Mon	<div style="text-align: center;">  알레르기정보 </div> <p> ①난류 ②우유 ③메밀 ④팥콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. </p> <p> 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎561-2461)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다. </p>			

 *에너지/단백질/칼슘/철분

 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 고창고등학교 홈페이지 (<http://gochang.hs.kr>) → 게시판 → 급식게시판

※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.